

Gâteau au Chocolat ガトゥ・オ・ショコラ

jeunes d'œufs(卵黄)	3コ
sucre(砂糖)	35g
chocolat(チョコレート)	50g
beurre(無塩バター)	50g
crème fraîche(生クリーム)	50cc
cacao poudre(ココアパウダー)	30g
farine(薄力粉)	20g
blancs d'œufs(卵白)	120g (L 卵 3 個分程)
sucre(砂糖)	40g



上記分量 15cm1 台分

下準備

- 薄力粉は二度ふるう。ココアパウダーはざるごしする。
- 無塩バター＋チョコレートと一緒に溶かす
(湯煎で溶かす場合は湯気がボウルに入らないようにする)
- 15cm のスポンジ型に紙を貼り付ける。
- オーブンは、170～190℃予熱する

作り方

- ボウルに卵黄を入れほぐしたら砂糖を加え、白っぽくもったりするまでしっかり混ぜる。
- 卵黄がクリーム状になれば、b)のバター＋チョコレートを加えしっかり混ぜる。
- 2に生クリームも少しずつ加え混ぜ合わせる。
- すべて混ぜれば、薄力粉、ココアパウダーを順番に加えて混ぜる。
- 別のボウルに卵白を入れ、砂糖を3回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲを作る。
1回目:乳白色になってきた頃
2回目:少しつやが出てハンドミキサーの筋が残るくらい
3回目:つやがよくしっかり固いメレンゲで仕上げ
- 4のボウルにメレンゲの $\frac{1}{3}$ を混ぜ、なじんだら残りのメレンゲを加えて優しく混ぜ合わせる(泡だて器で混ぜ合わせ、混ぜればゴムベラで混ぜ合わせる)
- 用意している型に生地を流し入れ、170～190℃のオーブンで50分程焼く。
- 焼けて粗熱がとれたら型から取り出し、冷めたら仕上げに粉砂糖をふる。